

Speiserestaurant

„Stadtkrug"



Schon lange, bevor unserer Heimatstadt, einem ursprünglich slawischen Handelsplatz, das Stadtrecht verliehen wurde, bestanden in und bei Ueckermünde Siedlungen.

Die Verleihungsurkunde der Stadtrechte ist leider 1473 einem Brand zum Opfer gefallen. Anderen Urkunden ist jedoch zu entnehmen, daß die Erhebung zur Stadt etwa um das Jahr 1260 erfolgt sein muß.

Die industrielle Umgestaltung richtete sich seit dem 16. Jahrhundert auf die heimische Ziegel- und Eisengewinnung. Nach 1800 entwickelte sich konzentriert der Segelschiffsbau und das Handelsgewerbe.

Zu einer gewissen wirtschaftlichen Blüte gelangte Ueckermünde jedoch erst am Beginn des 19. Jahrhunderts durch das bedeutende Reederei- und Fischereigeschäft.

Das im heutigen Stadtwappen noch enthaltene VV erinnert an die slawische Wurzel des Stadtnamens. Es ist aus »UU« entstanden und bedeutet »urbs ucra« (Stadt an der Uecker).

Mittelpunkt und zugleich Wahrzeichen der Stadt sind das Schloß und die Kirche. Seit 1781 dient das Schloß als Sitz des Rates der Stadt, und seit 1950 ist im Schloßturm unser Heimatmuseum.

Das Alte Bollwerk ist Schauplatz der jährlich stattfindenden Haffwoche mit Volksfesten, Seglertreffen und der für Binnenhäfen in unserer Republik einmaligen Flottenparade.

1990 — 730jähriges Stadtjubiläum

Vorspeisen

Canapeé mit Kräuterquark
2,15 M

Toast „Mudder Schulten"
2,35 M

Gebackener Edamer
4,00 M

Überbackenes Würzfleisch, Toast
4,05 M

Zwei Wachteleier auf Fischtoast
4,15 M

Geflügelcocktail mit Ananas
4,40 M

Suppen

Kraftbrühe mit Leberklößchen
und Eierstich
1,95 M

Bouillon nach Art des Hauses
(Wachtelei, Hühnerfleisch, Gemüse)
2,05 M

Spargelkremsuppe
(nach Angebot)
2,85 M

Wildsuppe „Riether Forst"
3,25 M

Eierspeisen

Mecklenburger Bauernpfanne
4,65 M

Pochierte Eier im Reisrand
mit Zigeunersoße und Schotenpastete
6,60 M ■

Fischgerichte

Zuchtforelle „Art des Hauses"
(nach Ihrer Wahl: gebraten oder pochiert)
mit Kräuterkartoffeln
– Preis nach Gewicht –

Fischschnitte aus der Pfanne
(Zander oder Hecht nach Angebot)
mit Kaviarbutter, Gemüsereis und
Stäbchenkartoffeln
12,95 M

Die besondere
Empfehlung
des Küchenchefs

Chateaubriand

„International"

– für zwei Personen –



mit Bearner Soße und edelen Pilzen,
verschiedenen Kartoffelbeilagen
und Reistörtchen
39,70 M

Geflügel und Wild

Hähnchenkeule mit Pfefferrahm,
Apfelrotkohl und Kartoffelkrusten
8,80 M ■

Überbackenes Broilersteak,
Gemüsepastete, Stäbchenkartoffeln
11,15 M

Pfeffertokány vom Wild,
Gemüsereis und Kartoffelkrusten
11,45 M

Topf- und Pfannengerichte

Grillwürstchen „ungarisch",
Stäbchenkartoffeln
5,15 M

Sahnegulasch „Karlsbader Art",
Kartoffelpüree und -krusten
6,95 M ■

Deftiger Rippenbraten vom Schwein,
Weinkraut und Kartoffelklöße
7,50 M ■

Schweinekotelett mit Zigeunersoße,
Speckkamm und Stäbchenkartoffeln
10,10 M

Pfeffersteak mit Würzbutter,
gebratener Leber und Kartoffelkrusten
13,30 M

Mixed Grill „Royal",
Gemüsepastete, Stäbchenkartoffeln
14,85 M

Lendensteak „Stadtkrug"
mit grünen Erbsen
14,20 M

Hausspezialität

Gebratener Rindsrückenwickel
auf Weinsauerkraut,
Kartoffelpüree und -krusten
13,00 M

Schonkost

Omelette mit feinem Würzfleisch,
Kartoffelpüree
5,80 M

Sautierte Hähnchenleber
im Kartoffelring
5,95 M

Berliner Hühnerfrikassee
mit Risotto
6,50 M ■

Kindergerichte

Tagessuppe mit
- Eierkuchen, gebutterten Früchten
  3,60 M
- Kaßlerrückenbraten,
  Apfelrotkohl und Kartoffelkrusten
  5,35 M

Kleines Schnitzel mit Gemüsepastete
und Kartoffelpüree
4,30 M

Filetstreifen in Sahne
mit Gemüsereis
5,95 M

Trinkvollmilch		Früchtemilchtrunk	
0,25 l	0,45 M	0,25 l	1,45 M

Zu allen warmen Hauptgerichten ist ein Salatteller kalkuliert, den Sie sich bitte am Salatbüfett zusammenstellen.

Süßspeisen

Zitrus-Sahne-Krem
2,95 M

Fruchttortelett mit Mokkasahne
3,30 M

Ananaskompott mit Schlagsahne
und Schokoladenraspeln
4,45 M

Vanilleeis mit Schokoladensoße
und Schlagsahne
3,05 M

Schokoladenparfait mit Schlagsahne
5,20 M

Eisschale „Stadtkrug"
7,00 M

Kalte Speisen ab 15.00 Uhr

Geflügelsalat mit Ananas
auf Buttertoast
6,25 M

Garnierte Ölsardinen
mit Toast
8,85 M

Kaßlerrückenbraten
mit buntem Kartoffelsalat
6,00 M

Hackepeter nach Art des Hauses
mit Butter und Brot
6,70 M

Roastbeef – rosa –
mit Tatarensoße und Bratkartoffeln
6,85 M

Gepökelte Ochsenzunge
mit Vinaigrette und Lyoner Kartoffeln
8,75 M

Illustrierte Platte
10,00 M – je Person –

Wir bitten unsere werten Gäste zu beachten, daß die mit ■ versehenen Speisen ab 15.00 Uhr nicht mehr im Angebot sind.

Für Rezeptur und Qualität zeichnen verantwortlich:

Carsten Richter
Küchenchef

Herbert Weber
Restaurantchef

Beginnen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Speiserestaurant mit der



Lady-Sekt „blue"

8,80 M

Aperitifs

	0,1 l
Wermut-Aperitif – rot –	3,65 M
Zitronencocktail	4,45 M
Haffcocktail	5,20 M

Weißweine

	0,7 l	0,2 l
1984er Loznitza Bulgarien	14,00 M	4,00 M
Ratsherrentraube DDR-Import	28,00 M	8,00 M
1983er Saarländischer Landwein BR Deutschland	31,00 M	9,00 M
1986er Perler Schloß Bübinger BR Deutschland	31,00 M	9,00 M
1985er Longuicher Probstberg BR Deutschland	33,00 M	9,50 M
1986er Winzer Paul's Weißgipfler Österreich	35,00 M	10,00 M

Rotweine

	0,7/0,75 l	0,2 l
1986er Cabernet Bulgarien	13,00 M	4,00 M
1986er Villanyi Burgundi Ungarn	13,00 M	4,00 M
1985er Trojaner Tröpfchen	29,00 M	8,00 M
1985er Maritza Rubin Bulgarien	30,00 M	8,00 M
Blaufränkischer „Lenz-Moser Selektion" Österreich	42,00 M	12,00 M

Dessertweine

	0,5 l	0,3 l
Miramaro-Wermut mit Zitrone		
Tokaji aszu Ungarn	25,50 M	8,50 M

Schaumwein und Sekt

		Glas
Goldene Karte (halbtr., 0,375 l)	21,00 M	
Primus Magister (süß)	45,00 M	9,00 M
Pont d'Or de Paris (halbtrocken)	47,00 M	9,50 M
G. F. Cavalier (halbtrocken)	53,00 M	11,00 M
Beauvolage (brut)	77,00 M	16,00 M

Weinbrände

		4 cl
Goldkrone	32 %	3,20 M
Vier Kronen Brand	32 %	3,40 M
Feiner alter Wilthen	38 %	4,00 M
Helios	40 %	4,20 M
VSOP Jubiläums-W.	38 %	5,00 M

Trinkbranntweine

		4 cl
Doppelkümmel	38 %	2,40 M
Kuglov-Wodka	40 %	2,60 M
Tuzemsky Rum	40 %	3,00 M
Stolitschnaja	40 %	3,00 M
Sir Harald Dry Gin	45 %	3,00 M
Nordhäuser Korn	38 %	3,60 M
Flor de Cana-Rum	40 %	3,60 M
Boonekamp	45 %	2,00 M

Whisky

		4 cl
Scotch Whisky (Inland)	40 %	4,60 M
Huntly (Scotch Whisky)	43 %	6,40 M
The Dalmore (Scotch Whisky)	43 %	12,20 M

Liköre

		4 cl
Creme de Menthe	28 %	2,60 M
Appelbär	25 %	2,60 M
Sambalita	25 %	3,00 M
Curacao	30 %	3,00 M
Kroatzbeere	25 %	3,60 M
Eierlikör	16 %	2,40 M
Jägerstolz	32 %	2,80 M
Carlsbader Becherlikör	38 %	3,40 M

Routiniers

(nach Angebot)

Cuba libre	4,35 M
Orangensaft mit Wodka	4,50 M
Gin-Tonic	5,15 M
Glas halbtrockenen Sekt mit Erdbeeren	7,20 M
mit Ananas	7,60 M

Biere

(nach Angebot) 0,5 l 2,80 M

Berliner Weiße mit Fruchtsirup	1,27 M
Berliner Weiße mit Appelbär	3,65 M

Leicht Alkoholisches

Schorle-Morle rot	0,2 l	2,15 M
Schorle-Morle weiß	0,2 l	2,85 M

Alkoholfreies

(nach Angebot)

Moste	0,2 l	
Selters	0,25 l	0,30 M
Cola / Limo	0,25 l	0,65 M
Tonic	0,25 l	1,20 M
Tomatensaft	0,2 l	1,20 M
Kalte Zitrone	0,2 l	1,40 M
Grapefruit-Juice	0,1 l	2,60 M

Küchengetränke

Tasse Malzkaffee, komplett
0,59 M

Tasse Kaffee, schwarz
1,17 M

Tasse Kaffee, komplett
1,30 M

Kännchen Kaffee, schwarz
2,34 M

Kännchen Kaffee, komplett
2,60 M

Kännchen Mokka
2,47 M

Kännchen Mokka double
3,73 M

Holländischer Kaffee
3,50 M

Glas Tee mit Zucker und Zitrone
0,55 M

Für einen angenehmen Aufenthalt und den Service zeichnen verantwortlich:

Irmtraud Weber
Gastronomischer Leiter

Herbert Weber
Restaurantchef

Aus der Geschichte der Baulichkeit unseres Stadtkruges

Die Umbauung des ehemaligen Marktes gehört zum ältesten Gebiet Ueckermündes.

Es wird davon ausgegangen, daß die innerstädtische Bebauung als Siedlungsform sowie die Bebauung des Schloßberges noch erheblich älter als das Stadtrecht von 1260 sind.

Unser Gebäude erhielt seine heutige Bauform im Jahre 1878, wobei der typische Giebelaufbau – Frontispitz – neben Gesimsen und gekröpften Fenstergewänden ihm ein (nach-) klassizistisches Gepräge verlieh.

Diese charakteristische Fassade wurde 1948 ‚modernisiert'.

Als Geschäftshaus liegt uns bereits Kenntnis aus dem Jahre 1904 vor.

1919 entstand durch die ehemalige Besitzerin Alice Behnke ein großes Gastzimmer im Erdgeschoß.

1925 ist unser Haus bereits als „Café Monopol" weit über die Stadtgrenzen bis nach Stettin hin wegen seiner hervorragenden Konditoreierzeugnisse bekannt.

Nach 1948 entstand durch weitere Umbauten der HO-„Stadtkrug".

Wenn sich die Belegschaft unseres Speiserestaurants seit 1985 dem Kennwort



verschrieben hat, so ist dies eine der großen Herausforderungen in unserer Branche. Im Rückblick auf das bisher Erreichte können wir insgesamt stolz darauf sein, mit einer attraktiven Gastronomie für die Bürger und Gäste unserer Stadt den „Stadtkrug" wieder zu einer Adresse gemacht zu haben, mit der man in Ueckermünde und Umgebung rechnen kann. Gerne würden wir Sie wieder als Gäste begrüßen.

Wir verabschieden uns mit den Worten von
Edmont und Jules de Concourt

„Man speist am besten mit begabten Menschen, die einander hochschätzen"

Unsere leider noch zum Teil verkürzten Öffnungszeiten:

Sonntag–Dienstag	10.00–17.00 Uhr
Mittwoch–Sonnabend	10.00–22.00 Uhr

Werte Gäste!

Zurückschauend auf den Zeitraum seit der Neu-Einstufung unseres Speiserestaurants können wir Ihnen die Versorgungsleistungen unseres Hauses empfehlen:

*

Gutklassiger Mittagstisch
mit regionaler und internationaler Küche

Tisch- und Platzbestellungen
(Tel. 25 79 ab 10.00 Uhr)

Gepflegte Gaststättenatmosphäre

Anfertigung kalter Büfetts und Platten
für Ihre Feierlichkeit zu Haus

Separater Raum für Konferenzen
und Feiern bis zu 30 Personen

Ausrichten jeglicher Art von
gesellschaftlichen und privaten Empfängen

*

An der Garderobe haben Sie die Möglichkeit, Tabakwaren und ein kleines Sortiment verschiedener Bedarfsartikel zu erwerben.



II-18-3 0143 2-90 0,5

EVP 2,50 M